

ACTA d'ASSEMBLEA

Dia i hora	16 d'octubre de 2014, 16:45h en primera convocatòria i 17:00 en segona.
Assistents	De les 160 famílies sòcies de l'AFA, han participat a l'assemblea 64 famílies.
Ordre del dia	<ol style="list-style-type: none"> 1. El servei de càterring a l'escola fins a data d'avui 2. Actuació davant d'aquesta situació 3. Cessió de la gestió del menjador a l'AFA 4. Torn Obert de preguntes 5. Votació (a les 19h)

1. El servei de càterring a l'escola fins a data d'avui

S'explica la relació que s'ha tingut amb l'empresa Natural Cuina al llarg d'aquests 4 anys.

Es va decidir canviar a Natural Cuina perquè era una empresa petita, menjar ecològic i perquè tenia una àpats més saludables, a diferència de moltes empreses de càterings per col·lectius.

La relació sempre ha estat una mica d'estira i arronsa ja que s'intentava proposar millores per part de la comissió, sense augmentar el preu.

Des del curs passat, la relació qualitat-preu i nivell del servei va decaure (menjar amb textures i coccions poc agradables pels nens, faltaven alguns complements, menús no gaire elaborats pels infants amb al·lèrgies, no arribava suficient quantitats en alguns casos).

El tema es va agreujar al març de l'any passat quan els cuiners van descobrir una pasta en mal estat (de color blau). L'empresa es va emportar la mostra i a sanitat per analitzar. Això va passar una segona vegada i va portar directament a sanitat la mostra. Els resultats van ser una mena de fong que no posava en perill la salut dels nens.

Des de l'escola i la comissió es buscaven altres serveis de càterring. A finals de juny, a punt d'acabar el curs, es va plantejar fer els canvis però es va valorar que era molt just per convocar les famílies i prendre la decisió.

La darrera notícia negativa del tema va ser esbrinar que ens havien eliminat de la llista d'escoles amb menjador ecològic, ja que els aliments que servia Natural Cuina no ho eren. Al preguntar-li, l'empresa no va contestar fins a darrera hora. Els productes que ens servien tenen certificació ecològica des d'aquest setembre

Tots els motius que ens havien fet confiar en Natural Cuina s'han anat trencant.

2. Actuació davant d'aquesta situació

- Juny de 2014. Redacció d'un nou contracte amb Natural Cuina en el què es deixa per escrit totes les exigències i, per primera vegada, s'estableix un règim sancionador
- Incidències del curs 2014-2015
S'aplica el primer dia de curs 15 de setembre perquè va faltar menjar per Mestres i monitors i es deixa de pagar una part.
- Rescissió unilateral del contracte amb Natural Cuina (02/10/2014)
Passa el mateix al cap d'uns dies i es valora que el règim sancionador no té cap efecte i l'escola decideix rescindir el contracte amb Natural Cuina

Procés de recerca d'un nou càtering

3. Cessió de la gestió del menjador a l'AFA

- **Perquè s'ha de cedir la gestió de l'espai del migdia a l'AFA?**

No es pot fer un canvi de servei de càtering mentre l'Escola sigui la titular del menjador ja que, com a ens públic, està obligada a fer un concurs públic les bases del qual les fixa el Consorci.

- **Qui ho ha aprovat?**

El dia 10/06/2014 el Consell Escolar aprova que l'Escola cedeixi la gestió de l'espai del migdia a l'AFA si aquesta ho accepta.

És una cessió anual que cada any s'ha d'aprovar per Consell Escolar

- **Perquè no s'ha plantejat fins ara?**

Tot i que l'escola voldria haver-ho fet el mes de juliol, la Junta de l'AFA considera que és precipitat fer-ho una vegada acabat el curs quan hi ha moltes famílies que ja són de vacances.

A partir d'ara...

Es proposa que la comissió tingui el nom "Espai del migdia", per obrir a més famílies la participació, no restringir-ho a menús i cuina.

La comissió estarà formada per dues subcomissions: de cuina i pedagògica.

Com a novetat el personal de cuina i el monitoratge en formarien part a partir d'ara, a més de famílies i mestres.

Les principals xifres...

- **Què inclou la quota de menjador?**

Els 137 euros de la quota de menjador inclouen el servei de càtering (i el personal de cuina de l'escola) i el monitoratge (i les despeses associades a la gestió administrativa de l'espai del migdia).

- **Perquè es paga igual tot l'any si hi ha mesos que hi ha menys dies lectius?**

La quota del menjador és el resultat del cost anual del menjador dividit entre 10, que són els mesos *lectius* a l'escola

- **Quin és la part que correspon al menjador i quina és la part que correspon al monitoratge?**

El servei de càtering són 3,59 € i el monitoratge són 4,10€ diaris per aquells infants que es queden de manera habitual a l'espai del migdia

$$\frac{(3,59 \text{ €} + 4,10 \text{ €}) \times 178 \text{ dies lectius}}{10 \text{ mesos lectius}} = 136,9 \text{ € al mes}$$

Perquè s'ha escollit aquesta nova empresa de càtering i no una altra?

- Qualitat en els menús (Diferents tipologies de menús elaborats de manera conjunta amb la comissió de menjador)
- Comunicació directa, i sense intermediaris, diària amb el personal de cuina
- Professionalitat i experiència
- Treballa els aspectes nutricionals i d'al·lèrgies
- Confiança
- Manteniment del preu

4. Torn Obert de preguntes

Les famílies notarem les sancions que se'ls hi fa aplicat a Natural Cuina?

El règim sancionador s'ha aplicat a partir de setembre, els diners que s'han recollit a partir d'aquest temps serà per cobrir uns comptes de menjador amb l'escola.

S'ha rescindit el contracte amb Natural Cuina?

Sí, des de divendres, demà 17 d'octubre és el seu darrer dia. Dilluns dia 20 comença la nova empresa si s'aprova a l'assemblea.

Quantes companyies s'han mirat?

S'han tingut converses amb 5 empreses de càterring. Algunes rebaixaven molt el preu però a costa de menús lamentables. De totes es van decidir 2. Una de les dues empreses que convencien, una d'elles no té seu a Barcelona, sinó a Girona i complicava la logística.

El curs passat ja es va estar contactant amb moltes empreses de càterring.

És cuina ecològica o de proximitat?

Cuina de temporada, de proximitat, de cuina integrada i productes ecològics: carns i verdures. La resta de productes són de la xarxa de producció integrada, més sostenible, respectuosa amb el medi ambient i de temporada.

Aquest empresa de càterring és per aquest curs?

Sí. El curs vinent tenim cuina pròpia. A més, cada any cal ratificar la cessió de l'escola a l'AFA

Avui hem de votar dues coses diferents?

Va en el mateix pack, ja que és l'empresa de càterring que ha triat la comissió

Si no acceptem la cessió què passa?

Entrar en un concurs públic per trobar una nova empresa. Mentrestant no hi hauria servei de menjador a l'escola, tot i que hauríem de buscar una solució.

S'ha informat d'aquest problemes amb els pares prèviament?

A nivell de feedback, el curs passat es va muntar una reunió de la comissió amb les famílies, però van assistir poques famílies.

Els problemes sanitaris no s'han informat per no crear alarma.

La nova empresa té una estructura que pugui assumir el servei de menjador a l'escola?

L'empresa ha estudiat la nostra oferta, les ha estudiat i fa la seva oferta. A nivell d'infraestructura que és suficient per oferir el servei.

Felicitar a la comissió, a l'escola i als cuiners per la feina feta i les hores invertides.

Una cosa així de greu, per un servei que paguem diners, es valora que hagués estat bé que s'hagués informat abans.

Es va valorar que els informes sanitaris no eren greus i no es volia crear alarma i mentre s'estan buscant alternatives, es volia tenir la informació clara i es va considerar que no calia.

Quan passa una cosa com aquesta hi ha un protocol. Primer s'ha d'esperar la resposta de sanitat. Quan es té la resposta, la decisió de la comissió i de l'escola és

no ho notifiquem a les famílies. Però aquest any quan es repeteix la situació es decideix informar.

Aquest canvi l'ha d'aprovar el Consorci?

El Consorci prefereix que la direcció n'assumeixi la gestió. Si ens posem d'acord escola i famílies i s'aprova al Consell Escolar. L'AFA assumeix la gestió, es comunica al Consorci i aquest redacta el conveni que signen les parts implicades.

A partir d'ara hi haurà algú de l'AFA que revisi la part econòmica. L'AFA té estructura suficient?

La Mònica continuarà portant la gestió d'impagats.

A partir d'ara des de la tresoreria de l'AFA es farà seguiment dels números dia a dia junt amb la Mònica.

Es vol màxima transparència en tot el que passi amb l'economia del menjador.

Ho assumirà la tresorera, però es fa crida a les famílies a participar a la comissió econòmica.

Hi haurà transparència amb els números de menjador?

Una persona de la comissió de menjador assumirà la part econòmica juntament amb la Mònica que s'encarrega de les gestió.

La comissió de menjador i Kampi qui pugui està elaborant el projecte de menjador on inclou tot el que passa a l'espai del migdia i que estarà a l'abast de tothom.

El menjador d'aquesta escola mai ha estat beneficiari, perquè les ràtios de monitors són altes, s'ha complementat el menjar amb moltes coses (llavors, pa...), reposició de la vaixela, s'han cobert part de les beques de menjador i/o de famílies que no tenen beca i no poden pagar el menjador.

Quina és la idea pel curs vinent?

Es pensava explicar bé a la propera assemblea de l'AFA. S'hi està treballant.

Però el curs que tinguem cuina pròpia es vol plantejar un projecte que sigui a gust de tothom.

La decisió de l'empresa que porta el càtering o el que portaran la cuina pròpia s'ha fet d'urgència o s'ha de decidir en assemblea?

La decisió la treballa i la pren la comissió de menjador.

És important obrir la comissió el màxim de famílies perquè hi hagi moltes mirades sobre el tema.

5. Votació (a les 19h)

La pregunta que es fa és la següent:

